Руководство пользователя

Аэрогриль ARG AF420AT

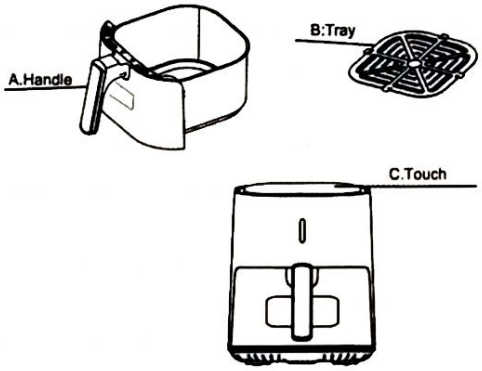
Краткое введение

Спасибо за ваш интерес. Спасибо, что выбрали нашу фритюрницу.

Новая фритюрница поможет вам приготовить еду и напитки, которые вам нравятся, более здоровым способом.

Фритюрница использует принцип горячего воздуха в сочетании с высокоскоростной циркуляцией воздуха (быстрый воздухообмен), он обеспечивает однократный всесторонний нагрев, поэтому для большинства продуктов нет необходимости добавлять масло для приготовления. С нашей фритюрницей без масла у вас теперь есть более удобный способ приготовления вкусных блюд, таких как торты и печенье с молочными яйцами и т. д.

Общая инструкция

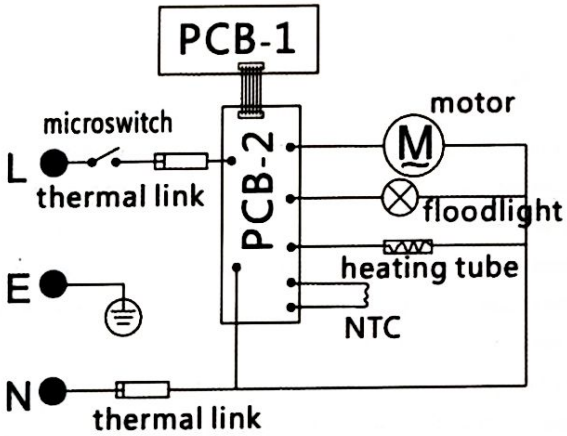


A. Ручка

B. Поднос

C. Сенсорный экран

Схема электрической цепи



Внимание

Перед использованием данного продукта прочтите инструкцию и сохраните руководство для дальнейшего использования.

Опасность

1.Перед подключением прибора убедитесь, что используемое напряжение соответствует номинальной мощности прибора.

2.Если обнаружены повреждения вилки, шнура питания или самого устройства, использование прибора недопустимо.

3.Если шнур питания поврежден, его замену должны производить специалисты производителя, сервисного центра или аналогичных служб.

4.Прибор может использоваться детьми старше 8 лет, людьми с ограниченными физическими возможностями или недостатком опыта и знаний (за исключением психически нездоровых людей) под наблюдением ответственного лица для обеспечения безопасности.

5.Следите, чтобы дети не играли с прибором как с игрушкой.

6.Во время работы или охлаждения прибора он и шнур питания должны находиться в недоступном для детей младше 8 лет месте.

7.Избегайте контакта шнура питания с горячими поверхностями.

8.Никогда не прикасайтесь к вилке и панели управления мокрыми руками.

9.Прибор должен быть подключен к розетке с заземлением. Убедитесь, что подключение выполнено правильно.

10.Не подключайте прибор к внешним таймерам, чтобы избежать опасности.

11.Не размещайте прибор на или рядом с легковоспламеняющимися материалами (например, скатертью или занавесками).

12.Оставьте зазор не менее 10 см между прибором и стеной или другими объектами, а также сверху. Не ставьте ничего на прибор.

13.Используйте прибор только по назначению, описанному в инструкции.

14.Во время работы прибора обеспечьте его постоянное наблюдение.

15.При работе фритюрницы из выходного отверстия выделяется горячий пар. Держите руки и лицо вдали от пара. Будьте осторожны при перемещении фритюрницы.

16.Если прибор начинает дымить, немедленно отключите его от сети. Дождитесь прекращения дыма перед тем, как снять корзину.

Уведомления

1.Устанавливайте прибор на ровную и устойчивую поверхность.

2.Прибор предназначен только для бытового использования. Он не подходит для коммерческих помещений (рестораны, офисы и т.д.) или мест временного проживания.

3.Неправильное использование прибора аннулирует гарантию. Мы не несем ответственности за повреждения, вызванные неправильной эксплуатацией.

4.Ремонт должен производиться только в авторизованном сервисном центре.

5.Всегда отключайте прибор от сети после использования.

6.Перед чисткой или обслуживанием дождитесь, пока прибор остынет в течение 30 минут.

7.Убедитесь, что продукты приобретают золотистый цвет, избегая обугливания.

Перед первым использованием

1.Удалите упаковочные материалы, клей и наклейки.

2.Тщательно вымойте корзину и поддон теплой водой с мягким моющим средством.

3.Протрите внутреннюю и внешнюю части прибора влажной тряпкой.

4.Никогда не добавляйте масло или жир в корзину фритюрницы.

Подготовка к работе

1.Установите прибор на ровную, устойчивую и термостойкую поверхность.

2.Правильно вставьте поддон в корзину.

3.Никогда не добавляйте масло или другие жидкости в корзину и не закрывайте вентиляционные отверстия.

Управление прибором

Фритюрница может использоваться для приготовления различных продуктов. Дополнительное руководство по рецептам поможет вам лучше понять возможности прибора.

I. Настройки

Следующая таблица поможет выбрать базовые настройки для приготовления различных продуктов.

Примечание: Эти настройки являются ориентировочными. Поскольку продукты могут отличаться по происхождению, размеру, форме и бренду, мы не можем гарантировать идеальные параметры для каждого продукта. Благодаря технологии быстрого изменения воздушного потока, вытаскивание корзины из фритюрницы во время работы не повлияет на процесс приготовления.

II. Функции

Время:

Устанавливается желаемое время приготовления в диапазоне от 1 до 60 минут.

Температура:

Устанавливается желаемая температура в диапазоне от 80°C до 200°C.

Регулируйте время и температуру с помощью кнопок "+"/"-". Выбор меню или функции подтверждается миганием соответствующего значка.

III. Как пользоваться

Запуск прибора

1.Установите прибор на ровной поверхности.

2.Подключите шнур питания к розетке. Прибор включится.

Установка температуры

1.Поверните термостат влево или вправо для выбора температуры.

2.Чем больше поворот влево, тем ниже температура.

(Диапазон регулировки: 80°C–200°C)

Установите время с помощью ручки регулировки. Прибор начнет нагрев.

(Диапазон регулировки времени: 1–60 минут)

Примечания: 1. Если корзина вытащена, нагрев прибора прекращается.

2. После завершения работы прибор издаст сигнал "дин-дин-дин".

Выключение

1. Нажмите значок питания для выключения.

2. Отключите прибор от сети и храните его в сухом месте после охлаждения.

IV. Примечания

1. Сравните с ингредиентами большего размера. Продукты меньшего размера потребуют меньше времени для приготовления.

2. При большем количестве ингредиентов время приготовления потребуется увеличить лишь немного, а при меньшем количестве ингредиентов время потребуется уменьшить лишь немного.

3. В процессе приготовления переворачивание мелких продуктов может улучшить конечный результат приготовления и поможет ингредиентам равномерно прожариться.

4. Добавление небольшого количества масла к свежей картошке сделает её хрустящей. После добавления масла подождите несколько минут перед жаркой.

5. Не готовьте продукты с высоким содержанием жира, такие как колбаски.

6. Продукты, которые можно готовить в духовке, подходят и для фритюрницы.

7. Оптимальный вес для приготовления хрустящих чипсов — 600 г.

8. Выпечка из предварительно подготовленного теста готовится быстрее, чем из домашнего.

9. Вы можете использовать фритюрницу для разогрева продуктов. Для разогрева продуктов установите температуру на 150°C, максимальное время приготовления — 10 минут.

	Мин- макс Кол-во(г)	Время(мин)	Температура	Встряхнуть
Замороженный картофель фри	500-600	16-20	200°C	Встряхнуть
Стейк	160-200	12-15	200°C	
Рыба	500-600	13-16	200°C	
Креветки	400-500	12-16	200°C	
Куриный окорочок	600-800	18-20	180°C	
Торт	140-160	12-15	180°C	
Сухофрукты	140-160	60	120°C	
Свиная отбивная	120-160	16-20	200°C	

ПРИМЕЧАНИЕ:

1. Добавьте 3 минуты к времени приготовления, если начинаете жарить, пока фритюрница еще холодная.

2. Переверните или встряхните один раз во время выпекания.

Самостоятельное приготовление картофельных чипсов

Для достижения наилучшего результата мы советуем использовать предварительно запеченные чипсы (например, замороженные чипсы). Чтобы приготовить картофельные чипсы самостоятельно, выполните следующие шаги:

1. Очистите картофель и нарежьте его небольшими ломтиками.

2. Замочите картофельные ломтики в миске минимум на 20 минут, затем достаньте их и просушите на кухонной бумаге.

3. Налейте оливковое масло в миску с помощью ложки, положите картофельные ломтики в миску и перемешивайте, пока все ломтики не будут равномерно покрыты маслом.

4. Достаньте картофельные ломтики из миски руками или кухонными приборами, оставив излишки масла в миске. Затем выложите картофельные ломтики в корзину для жарки.

Примечание: 1. Установите лоток для жарки в корзину перед тем, как класть картофельные ломтики.

2. Не кладите все картофельные ломтики в корзину за один раз, чтобы в конечном итоге предотвратить скопление большого количества масла на дне корзины.

5. Жарьте картофельные ломтики, следуя инструкциям в этой главе.

ЧИСТКА

Очищайте прибор после каждого использования.

Внутренняя часть корзины для жарки, лоток для жарки и сам прибор покрыты антипригарным покрытием. Не используйте металлические кухонные принадлежности или абразивные чистящие средства, так как это может повредить антипригарное покрытие.

1. Выньте вилку из розетки, дайте прибору остыть.

2. Протрите внешнюю часть прибора влажной тканью.

3. Очистите корзину для жарки или лоток горячей водой, моющим средством и неабразивной губкой. Налейте горячую воду в корзину вместе с моющим средством, установите лоток для жарки в корзину, затем замочите корзину и лоток на 10 минут.

4. Очистите внутреннюю часть прибора горячей водой и неабразивной губкой.

5. Используйте чистящую щетку для очистки нагревательных элементов, удалите остатки пищи.

6. Своевременно очищайте щеткой входное и выходное отверстия для воздуха, чтобы не нарушать воздушный поток.

ХРАНЕНИЕ

1. Выньте вилку из розетки и дайте прибору полностью остыть.
2. Убедитесь, что все компоненты очищены и высушены.
3. Уберите шнур питания.

Неисправность и метод ее устранения

Проблема	Возможные причины	Метод решения
Фритюрница не работает	1. Вилка изделия не вставляется в розетку. 2. Пользователю не удалось установить таймер.	1. Вставьте вилку в заземленную розетку. 2. Поверните ручку таймера, чтобы установить нужное время, необходимое для приготовления пищи, а затем включите питание.
Ингредиенты пищи, приготовленные во фритюрнице, недостаточно созрели	1. Слишком много пищевых ингредиентов в емкости для жарки. 2. Введенная температура нагрева слишком низкая. 3. Время приготовления слишком короткое.	1. Выкладывайте пищевые ингредиенты в емкость для жарки небольшими партиями. Небольшими партиями жарка может быть распределена более равномерно. 2. Поверните ручку регулировки температуры, чтобы установить требуемую температуру. (см. раздел «Настройки» в главе «Эксплуатация данного

		продукта»)
Пищевые ингредиенты не выпекаются равномерно во фритюрнице	Некоторые пищевые ингредиенты должны быть перевернуты в процессе приготовления.	Если некоторые пищевые ингредиенты лежат сверху или соединяются вместе с другими пищевыми ингредиентами (например, жареными чипсами), то их необходимо опрокинуть в процессе приготовления (см. раздел «Настройки» в главе «Работа с этим продуктом»)
Жареное освежение, выходящее из фритюрницы, не хрустящее	Выбранное вами освежающее средство для жарки должно быть запечено в традиционной фритюрнице.	Вы можете выбрать освежающее средство для духовки или добавить немного масла в освежающие напитки, чтобы повысить их хрустящую корочку.
Во время выхода дыма из продукта	1. Вы готовите пищевые ингредиенты с высоким содержанием масла. 2. Масляная грязь от последнего использования все еще остается внутри резервуара для жарки.	1. Когда вы готовите пищевые ингредиенты со сравнительно высоким содержанием масла во фритюрнице, большое количество масляных паров будет проникать в резервуар для жарки. 2. Масло будет выделять белый масляный пар, и жарочный бак может быть горячее, чем обычно. Но на конечный эффект приготовления это никак не повлияет. 3. Белый дым образуется при нагревании масла и жира внутри фритюрницы. Обязательно очищайте емкость для жарки каждый раз после использования.
Свежие чипсы не обжариваются равномерно внутри фритюрницы	Вы не смогли правильно замочить картофельные чипсы перед жаркой.	Используйте свежий картофель и, следуя инструкциям в главе «Приготовьте чипсы для жарки самостоятельно».
Жареные чипсы, выходящие из фритюрницы, не хрустящие	Степень хрустящей корочки определяется содержанием масла и влаги в картофельных чипсах.	1. Убедитесь, что картофельные чипсы правильно слились, прежде чем добавлять в них масло. 2. Нарезав картофельные чипсы на меньший размер, их можно сделать более легкими и хрустящими. 3. Картофельные чипсы можно сделать более восьмерочными и хрустящими, добавив в них небольшое количество масла.

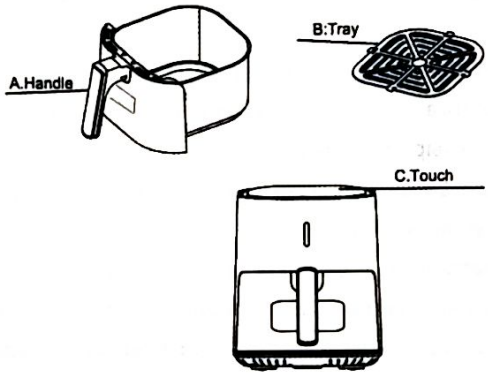
Қысқаша кіріспе

Қызығушылығыңыз үшін рахмет. Біздің ауа фритюрімізді таңдағаныңыз үшін рахмет.

Жаңа ауа фритюрі өзіңізге ұнайтын тағамдар мен сусындарды сау түрде дайындауға көмектеседі.

Ауа фритюрі жоғары жылдамдықты ауа айналымымен (жылдам ауа алмасу) үйлескен ыстық ауа принципін қабылдайды, ол бір рет жан-жақты жылытуды қамтамасыз етеді, сондықтан тамақ өнімдерінің көпшілігі үшін аспаздық май қосудың қажеті жоқ. Біздің майсыз ауа фритюрімізбен қазір сүт жұмыртқасы қосылған торттар мен печенье және т.б. сияқты дәмді тағамдарды дайындаудың ыңғайлы тәсілі бар.

Жалпы нұсқаулар

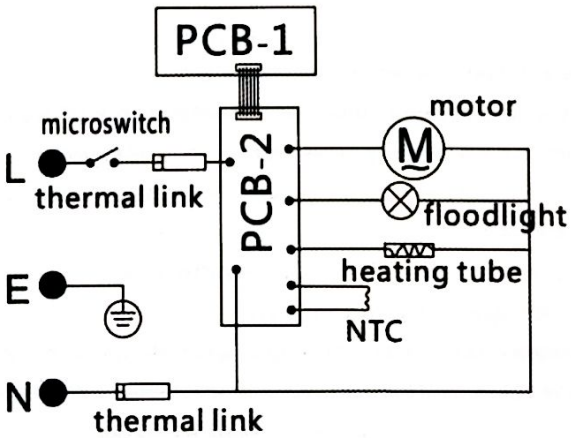


A. Тұтқа

B. Науа

C. Сенсорлық экран

Электр тізбегінің схемасы



Назар аударыңыз

Осы өнімді пайдаланбас бұрын нұсқауларды оқып, нұсқауды болашақ анықтама үшін сақтаңыз.

Қауіптілік

1. Аспапты қосу алдында қолданылатын кернеудің аспаптың бағаланған қуатына

сәйкестігіне көз жеткізіңіз.

2. Штепсельдік штепсельдік қосқыштың, күш бауының немесе құрылғының өзінен зақымданғаны анықталған жағдайда аппаратты қолдануға жол берілмейді.

3. Қоректену бауы зақымданған жағдайда оны дайындаушы, сервистік орталық немесе осыған ұқсас қызметтер алмастыруы тиіс.

4. Аспаптарды қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін жауапты адамның бақылауымен 8 жастан асқан балалар, дене кемістігі бар немесе тәжірибесі мен білімі жоқ адамдар (ақыл-есі кем адамдардан басқа) пайдалана алады.

5. Балалардың құрылғымен ойнамайтынына көз жеткізіңіз.

6. Аспап пен қуат бауы пайдалану немесе салқындату кезінде 8 жасқа дейінгі балалардың қолы жетпейтін жерде ұсталуы тиіс.

7. Қуат бауының ыстық беттермен жанасуына жол бермеу.

8. Ешқашан штепсельдік қосқыш пен басқару пультіне дымқыл қолмен тимеңіз.

9. Аспап жерге қосылған сауда нүктесіне жалғануы тиіс. Қосылымның дұрыс екеніне көз жеткізіңіз.

10. Қауіпті болдырмау үшін аспапты сыртқы таймерлерге қоспау керек.

11.Тез тұтанатын материалдарға (мысалы, асханалық киімге немесе пердеге) аспапты немесе оның жанында орналастырмау керек.

12. Аспап пен қабырға немесе басқа да заттар арасында, сондай-ақ үстінен кемінде 10 см саңылау қалдыру. Аспаптың үстіне ештеңе қоймаңыз.

13. Аспапты нұсқаулықта сипатталған мақсатқа ғана пайдалану.

14. Аспаптарды пайдалану кезінде барлық уақытта бақылау қамтамасыз ету.

15. Ауа фритюрі жұмыс істеген кезде сауда нүктесінен ыстық бу шығарылады. Қолды және бет-әлпетін бұдан алшақ ұстаңыз. Ауа фритюрін жылжытқанда сақтық танытыңыз.

16. Егер аспап темекі шегуге кіріссе, оны дереу ажырату керек. Себетті шешпес бұрын түтіннің тоқтағанын күтіңіз.

Ескертулер

1. Аспапты жазық және тұрақты бетке орналастырыңыз.

2. Аспап тек тұрмыстық пайдалануға арналған. Коммерциялық үй-жайлар (мейрамханалар, кеңселер және т.б.) немесе уақытша тұратын жерлер үшін жарамсыз.

3. Аспапты дұрыс пайдаланбау кепілдікті жояды. Біз дұрыс жұмыс істемеуден келтірілген залал үшін жауап бермейміз.

4. Жөндеуді тек қана уәкілетті сервистік орталық жүргізуге тиіс.

5.Қолданғаннан кейін әрқашан аспапты ажырату.

6. Аспаптың тазалау немесе қызмет көрсету алдында 30 минут салқындауын күтіңіз.

7.Тамақтың шаршаудан аулақ, түсте алтын түске айналатынына көз жеткізіңіз.

Бірінші қолданыс алдында

1. Буып-түю материалдарын, желім мен жапсырмаларды алып тастау.

2. Себет пен науаны жылы сумен және салқын жуғыш заттармен мұқият жуыңыз.

3. Аспаптың ішкі және сыртқы жағын дымқыл шүғамен сүрту.

4. Ешқашан ауа фритюрінің себетіне май немесе май қоспаңыз.

Жұмысқа дайындық

1. Аспапты жазық, тұрақты және жылуға төзімді бетке орналастырыңыз.

2.Тұғырды себетке дұрыс кірістіру.

3. Ешқашан себетке май немесе басқа сұйықтықтар қоспаңыз немесе вентильдерді бөгеп тастамаңыз.

Аспаптарды басқару

Ауа фритюрін әр түрлі тағам дайындауға пайдалануға болады. Қосымша рецептілік нұсқаулық аспаптың мүмкіндіктерін жақсы түсінуге көмектеседі.

I. Параметрлер

Келесі кесте әр түрлі тағамдарды дайындауға арналған негізгі параметрлерді таңдауға көмектеседі.

Ескертпе: көрсетілген параметрлер индикативтік сипатқа сәйкес келеді. Өнімнің шығу тегі, көлемі, пішіні және маркасы жағынан әр түрлі болуы мүмкін болғандықтан, біз әр тауар үшін идеалды параметрлерге кепілдік бере алмаймыз. Жылдам ауа ағыны технологиясының арқасында пайдалану кезінде себетті ауа фритюрінен шығару тамақ дайындау процесіне әсер етпейді.

II. Функциялары

Уақыт:

Қажетті тамақ дайындау уақытын 1-ден 60 минутқа дейін орнатыңыз.

Температура:

Қалаған температура 80°C-тан 200°C-қа дейінгі аралықта белгіленеді.

Уақыт пен температураны "+"/"-" түймешіктерін пайдаланып реттеп қойыңыз. Мәзір немесе функцияны таңдау тиісті белгішені жыпылықтату арқылы расталады.

III. Пайдалану әдісі

Құрылғыны іске қосу

1. Аспапты деңгей бетіне қойыңыз.

2. қоректену бауды қоректендіру нүктесіне жалғаңыз. Аспап іске қосылады.

Температураны орнату

1. Температураны таңдау үшін термостатты солға немесе оңға бұру.

2. Солға бұрылыс соғұрлым көп болған жағдайда температура төмен болады.

(Түзету ауқымы: 80°C-200°C)

Түзету кнопкасын пайдаланып уақытты орнату. Аспап жылытуға кіріседі.

(Уақытты түзету диапазоны: 1-60 минут)

Ескертулер: 1. Егер себет сыртқа шығарылса, аспаптың қыздыруы тоқтатылады.

2. Операция аяқталғаннан кейін аппарат «динь-динь-динь» сигналын береді.

Өшіру

1. Өшіру үшін қуат белгішесін басу.

2. Аспапты ажыратып, салқындатқаннан кейін құрғақ жерде сақтайды.

IV. Ескертпелер

1. Үлкенірек ингредиенттермен салыстырыңыз. Аз тамақ дайындауға аз уақыт кетеді.
2. Ингредиенттер көп болған жағдайда пісіру уақытын аздап ұлғайту қажет болады, ал ингредиенттері аз болса, пісіру уақытын аздап қысқарту қажет болады.
3, Пісіру процесі кезінде ұсақ тағамдарды қашып кету пісірудің соңғы нәтижесін жақсартып, ингредиенттерге біркелкі пісіруге көмектеседі.
4. Жаңа піскен картопқа аздап май қосу оларды қысылтаяң етеді. Майды қосқаннан кейін қуырудан бірнеше минут бұрын күтеді.
5. Шұжық сияқты майы жоғары тағамдарды дайындамаңыз.
6. Пеште пісірілуі мүмкін тамақ өнімдері де ауа фритюріне жарамды.
7. Микросхемаларды дайындауға арналған оңтайлы салмақ 600 г құрайды.
8. Алдын ала дайындалған қамырдан пісіру қолдан жасалғанға қарағанда тезірек дайындалуға тиіс.
9. Тамақты қыздыру үшін ауа фритюрін пайдалануға болады. Тамақты қыздыру үшін температураны 150 °C дейін орнатыңыз, пісірудің ең көп уақыты 10 минутты құрайды.

	Мин- макс (г)	Уақыт(мин)	Температура	Шайқау
Мұздатылған картоп фри	500-600	16-20	200°C	Шайқау
Стейк	160-200	12-15	200°C	
Балық	500-600	13-16	200°C	
Креветкалар	400-500	12-16	200°C	
Тауық окорочок	600-800	18-20	180°C	
Торт	140-160	12-15	180°C	
Кептірілген жемістер	140-160	60	120°C	
Шошқа еті	120-160	16-20	200°C	

ЕСКЕРТУ:

1. Ауа фритюрі әлі суық болған кезде бройлер бастаса, пісіру уақытына 3 минут қосыңыз.
2. Пісіру кезінде бір рет аудару немесе сілкілеу.

Өзіңіздің картоп чипстеріңізді ең жақсы нәтижелерге қол жеткізе отырып, алдын ала пісірілген чипстерді (мысалы, мұздатылған чипстерді) пайдалануды ұсынамыз. Өзіңіздің картоп чипстеріңізді жасау үшін мына қадамдарды орындаңыз:

1. Картоптың қабығын аршып, оларды ұсақ кесінділерге кесіп тастайды.
2. Картоп кесінділерін ыдысқа кемінде 20 минут жібітіп, содан кейін алып тастап, ас қағазына кептіреді.
3. Зәйтүн майын қасық қосылған ыдысқа құйып, картоп кесінділерін ыдысқа салып, барлық кесінділер маймен біркелкі қапталғанша араластырады.
4. Тостағаншадан картоп кесінділерін қолмен немесе ас үй ыдысымен алып тастап, тостағанға кез келген артық май қалдырыңыз.

Ескертпе: 1. Фритюрді картоп кесіндісін орналастырмас бұрын себетке салыңыз.

2. Картоптың барлық кесінділерін бір уақытта себеттің түбіне майдың көп мөлшерде жиналуына жол бермеу үшін бір уақытта салмаңыз.
5. Картоп кесінділерін осы тараудағы нұсқауларды басшылыққа алып қуыру.

Тазалау

Аспапты тазалау әрбір қолданғаннан кейін жүргізіледі. Фритюрдің ішкі жағы, фритюр және аспаптың өзі жабыспайтын жабынмен қапталған. Металл дайындау ыдыстарын немесе абразивті тазартқыштарды пайдаланбаңыз, өйткені бұл жабыспайтын жабынды зақымдауы мүмкін.

1. Штепсельдік қосқышты қуаттан алып тастаңыз, аспаптың салқындауына мүмкіндік беріңіз.
2. Аспаптың сыртын дымқыл шүғамен сүртіңіз.
3. Қуырылған себетті немесе науаны ыстық сумен, жуғыш заттармен және абразивті емес губкамен тазаласын. Жуғыш заттармен бірге себетке ыстық су құйып, қуырылған науаны себетке салып, себетке салып, 10 минут астаушаға салып отырады.
4. Аспаптың ішкі жағын ыстық сумен және абразивті емес губкамен тазалау.
5. Жылыту элементтерін тазалау, тамақ қалдықтарын алу үшін тазалау щеткасын пайдалану.
6. Ауа ағынын бұзбау үшін ауаны дер кезінде щеткалау.

САҚТАУ ОРНЫ

1. Штепсельдік қосқышты розеткадан алып тастап, аспаптың толық салқындауына мүмкіндік береді.
2. Барлық компоненттердің тазартылғанына және кептірілгеніне көз жеткізіңіз.
3. Қуат бауды жойыңыз.

Ақаулықтар және оларды жою әдістері

Мәселе	Ықтимал себептер	Шешім әдісі
Ауа фритюрі жұмыс істемейді	1, Бұйымның штепсельдік қосқышы розеткаға жалғанбайды. 2, Пайдаланушы таймерді орната алмады.	1, Штепсельдік қосқышты жерге қосылған сауда нүктесіне кіріктіру. 2, Аспаздыққа қажетті уақытты белгілеу үшін таймер кнопкасын қосу, содан кейін қуатты қосу.
Ауа фритюрінде дайындалған тағамның ингредиенттері жеткілікті піспейді	1. Фритюрде азық-түлік ингредиенттері тым көп. 2, Кірме жылыту температурасы тым төмен. 3. Тамақ дайындау уақыты тым қысқа.	1, Азық-түлік ингредиенттерін фритюрге ұсақ партиялармен салыңыз. Шағын партияларда фритюрді біркелкі болуға болады. 2, Қажетті температураны орнату үшін температураны реттеу кнопкасын айналдыру. ("Осы өнімді пайдалану" тарауындағы "Параметрлер" бөлімін қараңыз)
Тағамдық ингредиенттер ауа фритюрінде біркелкі пісірілмейді	Кейбір тағамдық ингредиенттерді пісіру процесінде қосу керек.	Егер кейбір тағамдық ингредиенттер үстіне жатса немесе басқа тағамдық ингредиенттермен (мысалы, қуырылған микросхемалармен) біріктірілсе, онда олар пісіру процесінде төңкерілуі тиіс ("Осы өніммен жұмыс істеу" тарауындағы "Параметрлер" бөлімін қараңыз)
Ауа фритюрінен шығатын қуырылған	Сіз таңдаған жанарған фритюрді дәстүрлі ауа фритюрінде пісіру	Пешті жанартуға қарсы тұруға немесе олардың кризін арттыру үшін жанартып отыратын

жаңарту, кризистік емес	керек.	сусындарыңызға кішкене май қосуға болады.
Өнімнен түтіннің шығуы кезінде	1. Май құрамы жоғары азық-түлік ингредиенттерін дайындайсыз. 2, Соңғы қолданыстан алынған майлы кір фритюрдің ішінде әлі де қалдырылады.	1, Ауа фритюрінде май құрамы салыстырмалы түрде жоғары тағамдық ингредиенттерді дайындаған кезде фритюрге май буының көп мөлшері еніп кетеді. 2, Май ақ май буын бөліп шығарады, ал фритюр әдеттегіден ыстық болуы мүмкін. Бірақ бұл тамақ дайындаудың соңғы әсеріне ешбір әсер етпейді. 3, Ақ түтін ауа фритюрінің ішіндегі май мен май қыздырғанда шығарылады. Фритюрді пайдаланғаннан кейін әр уақытта міндетті түрде тазалап отыру керек.
Жаңа піскен жоңқалар ауа фритюрінің ішінде біркелкі қуырылмайды	Қуыру алдында картоп жоңқасын дұрыс жібіте алмадыңыз.	Жаңа піскен картопты пайдаланыңыз және «Өзіңіздің фритюр чиптеріңізді жасаңыз» тарауындағы нұсқауларды орындаңыз.
Ауа фритюрінен шығатын қуырылған чиптер, кризистік емес	Кризистік дәрежесі картоп жоңқасының майлылығымен және ылғалдылығымен анықталады.	1, Картоп жоңқасының оларға май қоспас бұрын дұрыс құрғатылғанына көз жеткізіңіз. 2. Картоп жоңқасын кішірек өлшемге кесу арқылы оларды жеңілірек және кризистік етуге болады. 3, Картоп жоңқасын оларға майдың аз мөлшерін қосу арқылы сегіз қырлы және кризді етіп жасауға болады.